

# BAB 1

## PENDAHULUAN

### 1.1 Latar Belakang

Salak (*Salacca edulis*) merupakan tanaman hortikultura asli Indonesia yang termasuk ke dalam famili *Palmae* (palem-paleman) yang banyak tersebar di Indonesia. Salak adalah salah satu tanaman yang berbuah sepanjang tahun, meskipun masa panen salak terjadi setiap akhir tahun. Tanaman ini disebut juga *snake fruit/thorny palm* karena kulitnya menyerupai sisik ular. Meskipun tidak diketahui pasti asal persebaran tanaman ini, tetapi di Indonesia sendiri memiliki beberapa varietas salak unggul seperti salak pondoh, salak madu, salak gading, salak gula pasir, dan salak sidempuan. Varietas salak dibedakan berdasarkan warna kulit buah, besar buah, tekstur daging buah, aroma dan rasa daging buah.

Sejauh ini salak sudah dimanfaatkan buahnya menjadi produk seperti keripik, coklat, kue, manisan, asinan, dan dodol. Namun, kulit dan biji salak masih menjadi limbah karena belum banyak dikembangkan menjadi suatu produk. Berdasarkan dari Data Badan Pusat Statistik (BPS) pada tahun 2022 dan Badan Pusat Statistik (BPS) pada tahun 2023 terlihat bahwa produksi buah salak di pulau Jawa cenderung meningkat dari tahun (2018-2022), yaitu 628.844 ton (2018), 642.431 ton (2019), 741.026 ton (2020), 721.622 ton (2021), dan 767.000 ton (2022). Jumlah tersebut meningkat hingga 6% setiap tahun dibandingkan dengan tahun sebelumnya. Dari data tersebut menunjukkan bahwa jumlah limbah pada kulit salak berpotensi cenderung akan meningkat setiap tahunnya.

Kulit salak secara umum dikenal masyarakat memiliki khasiat diantaranya untuk kecantikan, antimikroba, dan antidiabetes (Robbiyan *et al.*, 2021). Senyawa flavonoid dalam kulit salak berperan untuk pengobatan (Mustapa, dkk. 2019). Kulit buah salak memiliki aktivitas antioksidan, meningkatkan sistem immune, antidiabetes dan menurunkan kadar kolesterol (Joshua dan Sinuraya, 2018). Hasil uji fitokimia menunjukkan bahwa kulit salak mengandung senyawa flavonoid, tanin, dan alkaloid. Selain itu, protokatekuat dan asam ferulat juga terdapat pada kulit salak (Girsang *et al.*, 2019). Kandungan pada kulit salak yang paling berpotensi dijadikan bahan baku produk teh adalah kandungan antioksidannya (Dhyanaputri *et al.*, 2016).

Oleh karena itu, perlu dilakukan pengembangan dalam penelitian mengenai sebuah produk minuman teh yang memanfaatkan kulit salak dari berbagai jenis sebagai bahan bakunya. Teh kulit salak dapat menambah variasi minuman di kalangan masyarakat. Pengolahan kulit salak menjadi produk minuman teh ini diharapkan dapat meningkatkan kesejahteraan dan ekonomi menjadi lebih baik dimasyarakat maupun industri pengolah buah salak.

## **1.2 Identifikasi Masalah**

Teh termasuk salah satu jenis minuman sehari-hari yang banyak disukai dan dikonsumsi oleh seluruh masyarakat di Indonesia maupun di dunia. Dalam Teh mengandung senyawa aktif yang dapat berperan sebagai antioksidan dan diyakini masyarakat sebagai minuman yang menyegarkan dan menyehatkan.

Secara umum, dalam proses pengolahan teh melibatkan proses pengeringan guna untuk dapat memperpanjang umur masa simpan. Kondisi pengeringan pada setiap bahan berbeda-beda, tergantung dari jenis bahan yang digunakan dan kadar air awal pada bahan tersebut. Kondisi pengeringan juga dapat berpengaruh pada kandungan senyawa aktif dalam bahan yang akan dikeringkan, sehingga dapat mempengaruhi cita rasa pada minuman teh yang telah dihasilkan.

Penelitian tentang pembuatan minuman teh kulit salak telah dilakukan oleh Irani, (2022). Namun yang menjadi permasalahan adalah produk minuman teh kulit salak yang dihasilkan memiliki kadar air 5,28% yang menyebabkan produk tersebut terlalu kering dan ringan sehingga teh kulit salak pondoh dalam kemasan kantong teh 2g/kantong yang disajikan dalam 200 ml air menghasilkan volume terlalu besar dalam setiap kantongnya. Disamping itu, warna seduhan pada teh kurang terlihat karena masih terlalu bening, sehingga rasa khas sepat pada teh belum begitu terasa. Oleh karena itu, perlu dilakukan penelitian lebih lanjut untuk dapat menghasilkan minuman teh kulit salak yang mendekati karakteristik teh pada umumnya, seperti memenuhi syarat mutu kadar air teh kering sekitar 7-8%, memiliki rasa khas sepat, warna coklat pada seduhannya, dan aroma dengan sensasi yang menyegarkan.

### 1.3 Kerangka Pemikiran

Teh kini tidak hanya dapat terbuat dari daun saja, tetapi dapat dibuat dari kulit buah, biji, bunga, serta akar tertentu (sesuai tujuan dan manfaatnya). Dalam penelitian yang telah dilakukan oleh Ainal, dkk (2020) yaitu pemanfaatan kulit buah naga sebagai bahan teh celup herbal dengan suhu pengeringan 60°C dan waktu pengeringan 18 jam menghasilkan teh kulit buah naga dengan kadar air 6,74%, dan penerimaan uji organoleptik rasa, aroma, tekstur dan warna yaitu suka. Penelitian yang dilakukan oleh Kusuma dkk, (2019) yaitu Pembuatan teh herbal kulit kakao dengan suhu pengeringan 65°C yang menghasilkan teh herbal dengan aktivitas antioksidan IC<sub>50</sub> 456,21 ppm, kadar air 11,07%, total fenol 0,0626%, warna, aroma, rasa tidak pahit, penerimaan keseluruhan biasa. Penelitian yang dilakukan oleh Ariva dkk, (2020) yang memanfaatkan kulit kopi menjadi teh dengan suhu pengeringan 45°C dan lama pengeringan 32 jam menghasilkan teh cascara dengan kadar air 6,57% (b/b), dan kadar polifenol 14,28% (b/b), rasa, aroma, dan warna yaitu suka.

Penelitian tentang pembuatan minuman teh kulit salak telah dilakukan oleh beberapa orang yaitu Rosyida dkk, (2022) melakukan mengembangkan teh kulit salak dengan penambahan rempah-rempah seperti kayu manis, kayu secang, dan stevia. Rejeki dkk, (2023) melakukan penelitian teh serbuk kulit salak dengan penambahan serai. Hizam (2023) menambahkan kayu manis pada pembuatan teh kulit buah salak. Karta dkk, (2019) melakukan penelitian minuman teh kulit salak dengan menambahkan kayu secang. Dari keempat penelitian tersebut minuman teh kulit salak dengan tanpa penambahan rasa kurang disukai oleh panelis. Sedangkan syarat mutu pada minuman teh untuk rasa harus memiliki ciri khas dari bahan bakunya yaitu buah salak.

Dalam penelitian pembuatan minuman teh kulit salak yang dilakukan oleh Irani (2022), menggunakan satu varietas kulit salak yaitu salak pondoh dengan metode pengeringan oven pada suhu 60°C, 65°C, 70°C dan waktu pengeringan 4, 5, 6 jam menghasilkan produk minuman teh kulit salak yang memiliki kadar air 5,28% yang dapat dikatakan terlalu kering dan ringan sehingga volume dalam setiap kantungnya yang terlalu besar. Disamping itu, warna seduhan pada teh kurang terlihat dan terlalu bening, sehingga rasa khas sepat pada teh belum begitu terasa. Untuk menyelesaikan masalah dari hasil penelitian tentang pengolahan teh kulit salak pondoh yang telah dilakukan oleh Irani, (2022) tersebut, maka perlu dilakukan modifikasi proses,

diantaranya penggunaan bahan baku kulit salak selain dari varietas salak pondoh. Selain itu, perlu dilakukan modifikasi kondisi pengeringan agar produk yang dihasilkan tidak terlalu kering, namun masih memenuhi syarat mutu kadar air teh yaitu 7 sampai 8%.

Pada penelitian ini akan dilakukan pembuatan minuman teh kulit salak yang mengacu pada penelitian Irani, (2022). Pembuatan minuman teh kulit salak pada penelitian ini dilakukan dengan memodifikasi kulit salak varietas pondoh hitam, madu, gading dan suhu pengeringan 35°C, 40°C, 45°C dengan waktu pengeringan selama 4 jam karena suhu terbaik pengeringan sebaiknya tidak melebihi 60°C menurut Departemen Kesehatan RI, (1985). Pertimbangan lain suhu dan waktu pengeringan diatas menjadi acuan karena jika suhunya diatas 60°C maka akan mempengaruhi cita rasa, tekstur, dan senyawa aktif pada teh kulit salak. Suhu pengeringan yang tinggi dan waktu pengeringan yang lama akan mengakibatkan senyawa aktif yang mudah menguap akan hilang serta rasa pada teh salak menjadi pahit dan hangus yang akan sangat mempengaruhi penilaian kesukaan panelis. Namun, jika menggunakan suhu rendah dibawah 30°C maka akan berpengaruh pada lama waktu pengeringan dan tingkat kekeringan pada teh kulit salak sehingga akan sulit untuk dihancurkan.

#### **1.4 Maksud dan Tujuan Penelitian**

Maksud dari penelitian ini adalah untuk dapat memproduksi minuman teh yang terbuat dari kulit salak dalam bentuk teh kering yang diharapkan dapat menjadi produk alternatif minuman kesehatan. Tujuan dari penelitian ini adalah untuk memperoleh jenis kulit salak dan suhu pengeringan yang terbaik pada pembuatan minuman teh kulit salak.

#### **1.5 Manfaat Penelitian**

Manfaat dari penelitian ini diharapkan dapat memberikan informasi kepada masyarakat bahwa kulit buah salak juga dapat diolah dan dijadikan sebuah produk yang memiliki nilai ekonomis tinggi dan memiliki manfaat yang baik untuk kesehatan tubuh.

#### **1.6 Hipotesis**

Perbedaan jenis kulit salak dan suhu pengeringan berpengaruh pada pembuatan teh kulit salak.